Rosenstein & Söhne®

Centrifugeuse fruits & légumes
à extraction lente



**NC-3640-675,
NC-3641-675,
NC-3642-675,
NC-3643-675,
NC-3644-675,
NC-3645-675**









Mode d'emploi

Sommaire



Votre nouvelle centrifugeuse fruits & légumes

Chère cliente, cher client,
nous vous remercions d'avoir choisi cette centrifugeuse fruits & légumes (aussi appelée "slow juicer") qui vous permettra de préparer facilement et rapidement d'excellents jus de fruit. Vous pourrez également l'utiliser comme hachoir à viande ou râpe à légumes en utilisant les accessoires correspondants.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- NC-3640 Centrifugeuse fruits & légumes
- NC-3641 Centrifugeuse fruits & légumes avec râpe
- NC-3641 Centrifugeuse fruits & légumes avec hachoir à viande
- NC-3641 Centrifugeuse fruits & légumes avec râpe & hachoir à viande
- NC-3644 Set de râpes à légumes
- NC-3645 Tête de hachoir à viande
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Toute autre utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- N'utilisez l'appareil que pour la transformation des aliments mentionnées dans cette notice.
- N'utilisez jamais les doigts pour poussez les fruits ou légumes dans l'entonnoir de remplissage.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou d'autres parties de l'appareil sont endommagées.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême..
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs !
-

Consignes importantes pour le traitement des déchets
Ne pas jeter cet appareil avec les ordures ménagères. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

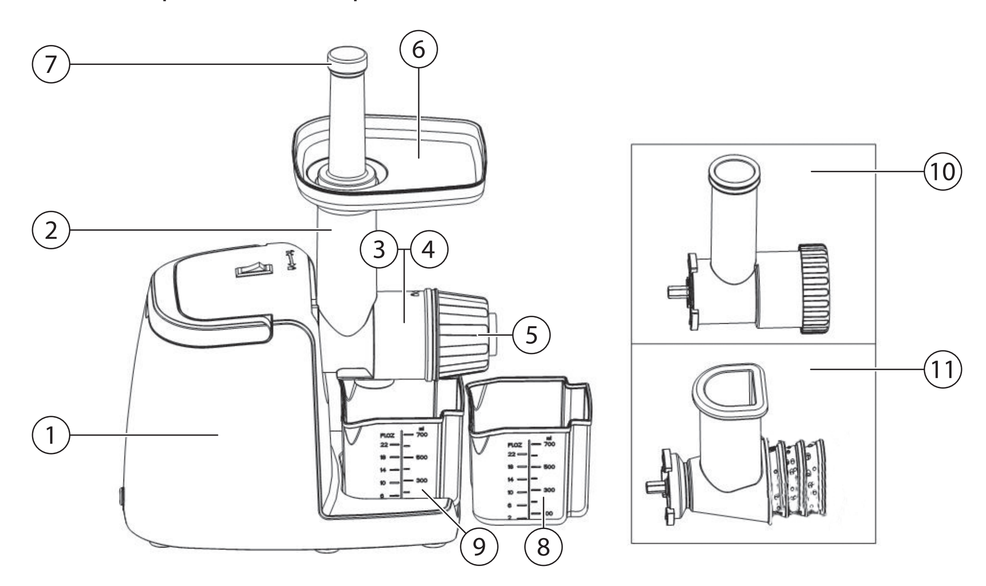
Déclaration de conformité
Déclaration de conformité La société PEARL.GmbH déclare ces produits NC-3640, NC-3641, NC-3642 et NC-3643 conformes aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/42/CE, relative aux machines, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1–3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Kurtasz, A.

Directeur Service qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz
08. 08. 2013

Description du produit



1. Bloc moteur avec interrupteur Marche/Arrêt, bouton de verrouillage et poignée de transport
2. Unité de transformation avec entonnoir de remplissage
3. Vis sans fin
4. Elément filtrant
5. Couvercle
6. Plateau de remplissage
7. Poussoir
8. Récipient à jus
9. Réservoir à pulpe

Autres accessoires non fournis :

10. Hachoir à viande
11. Râpe à légumes



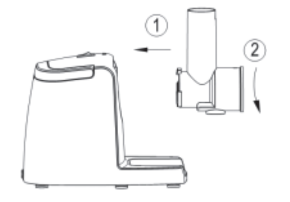
Données techniques

Tension d’entrée :	220–240 V
Puissance absorbée :	150/250 W, 230 V
Fréquence :	50 Hz
Vitesse :	80–85 U/min

Extracteuse de jus

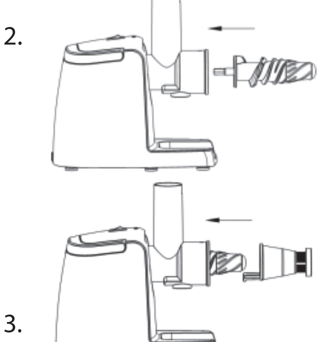
Montage

1.



Raccordez l'unité de transformation au bloc moteur en insérant les 3 bornes de l'unité de transformation dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur.
Pressez légèrement l'unité de transformation contre le bloc moteur et tournez-la vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'encastre avec un clic.

2.

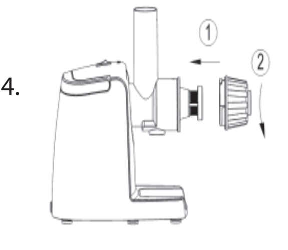


Insérez la vis sans fin dans l'unité de transformation de manière à ce qu'elle soit solidaire du bloc moteur. Si vous n'arrivez pas à l'insérer correctement tout de suite, bougez-la un peu dans tout les sens.

3.

Placez l'élément filtrant sur la vis sans fin et enfoncez-le bien.

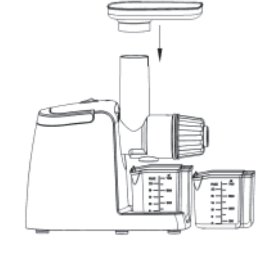


4. 

Fixez le couvercle sur l'unité de transformation en insérant les 3 bornes du couvercle dans les encoches prévues à cet effet sur l'unité de transformation. Tournez le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre fermement.

5. 

Placez le réservoir à pulpe directement sous l'unité de transformation et le récipient à jus devant l'unité de transformation pour récupérer le jus.

6. 

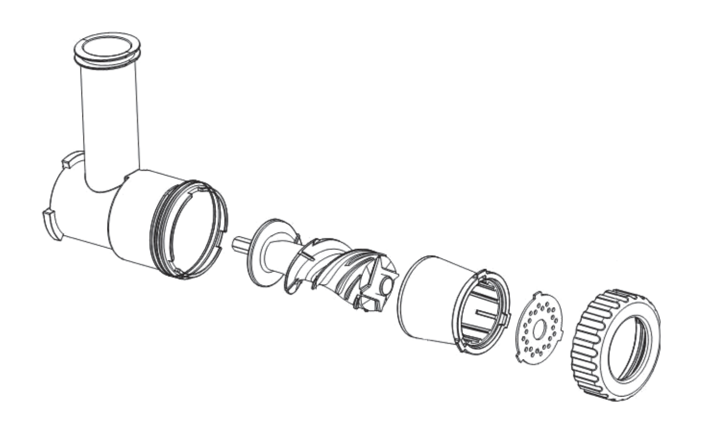
Placez le plateau de remplissage sur l'entonnoir de remplissage.

Utilisation

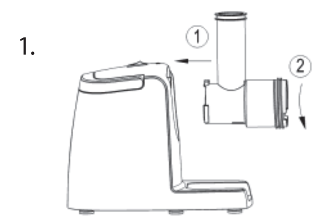
1. Avant la première utilisation du Slow Juicer, nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
2. Coupez les fruits ou les légumes en morceaux adaptés à la taille de l'entonnoir de remplissage. Les variétés de fruits juteuses comme les oranges, les pommes, les cerises dénoyautées etc. conviennent particulièrement bien. Les légumes comme les carottes ou le chou vert conviennent aussi très bien. Enlevez les morceaux durs et les épluchures épaisses. N'utilisez pas de variétés de fruits ou de légumes très dures.
3. Posez l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.
4. Placez le réservoir à pulpe et le récipient à jus devant les ouvertures correspondantes.
5. Branchez l'appareil à une prise de courant.
6. Verser les fruits ou légumes préparés dans l'entonnoir de remplissage et poussez-les vers le bas avec le poussoir. Ne forcez pas.
7. Allumez l'appareil en mettant l'interrupteur « Marche/Arrêt » sur la position « ON ».
8. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 20 minutes sans interruption. Après 20 minutes d'utilisation en continu, il s'éteint automatiquement. Avant de réutiliser le Slow Juicer, laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes.
9. Versez le jus dans une cruche ou dans des verres. Videz le réservoir à pulpe.
10. Si, pendant l'utilisation, l'appareil se bloque ou est surchargé, mettez l'interrupteur « Marche/Arrêt » sur « REV » pour faire marcher l'appareil en sens inverse et le débloquer, puis remettez-le en marche.
11. Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation.

Hachoir à viande

Montage

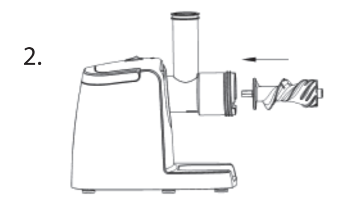


1.

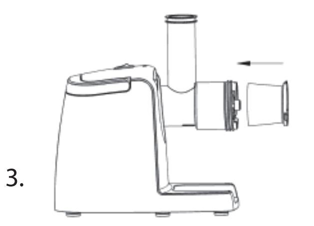


Raccordez l'unité de transformation au bloc moteur en insérant les 3 bornes de l'unité de transformation dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur.
Pressez légèrement l'unité de transformation contre le bloc moteur et tournez-la vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'encastre avec un clic.

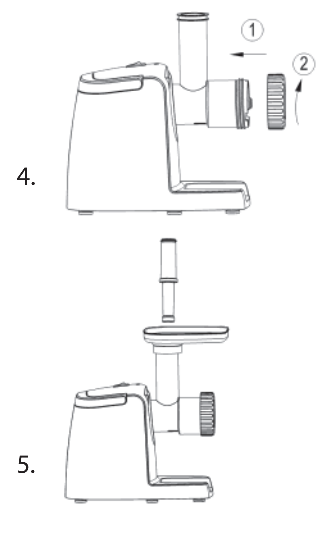
2.



Insérez la vis sans fin dans l'unité de transformation de manière à ce qu'elle soit solidaire du bloc moteur. Si vous n'arrivez pas à l'insérer correctement tout de suite, bougez-la un peu dans tout les sens.

3. 

Placez la tête du hachoir à viande sur la vis sans fin et enfoncez-la fermement.



4. Vissez le couvercle sur l'unité de transformation.

5. Placez le plateau de remplissage sur l'entonnoir de remplissage.



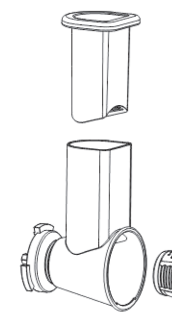
Utilisation

1. Coupez la viande en morceaux adaptés à la taille de l'appareil et placez-la sur le plateau de remplissage.
2. Poussez-la légèrement avec la partie plus fine du poussoir.
3. Posez un récipient adapté sous l'orifice de sortie (couvercle).
4. Allumez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt en appuyant sur « ON ».
5. Si, pendant l'utilisation, l'appareil se bloque ou est surchargé, mettez l'interrupteur « Marche/Arrêt » sur « REV » pour faire marcher l'appareil en sens inverse et le débloquer, puis remettez-le en marche.
6. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 20 minutes sans interruption. Après 20 minutes d'utilisation en continu, il s'éteint automatiquement. Avant de réutiliser l'appareil, laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes.
7. Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation.



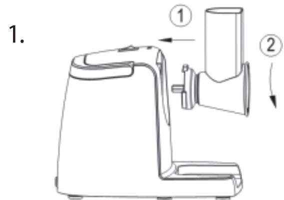
Râpe à légumes

Montage

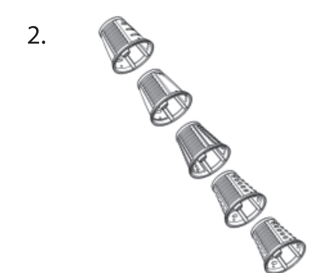


Ce Slow Juicer peut également être utilisé comme râpe à légumes avec les accessoires en option suivants : une unité de transformation, un poussoir et un 5 râpes différentes. Ces râpes vous permettent de râper les légumes grossièrement, moyennement ou finement, de les couper en tranches ou de râper du fromage ou des noix/noisettes.



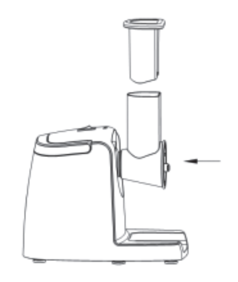
1. 

Raccordez l'unité de transformation au bloc moteur en insérant les 3 bornes de l'unité de transformation dans les encoches prévues à cet effet sur le bloc moteur.
Pressez légèrement l'unité de transformation contre le bloc moteur et tournez-la vers la gauche jusqu'à ce qu'elle s'encastre avec un clic.

2. 

Glissez la râpe à légumes dans l'unité de transformation. Tournez-la un peu vers la droite, jusqu'à ce qu'elle soit bien encastrée dans l'unité de transformation.
Vous disposez de 5 râpes différentes : 1 râpe pour tranches fines, 1 râpe pour tranches épaisses, 1 râpe à purée, 1 râpe grossière et une râpe fine.



3.  Placez le plateau de remplissage sur l'entonnoir de remplissage.

Utilisation

1. Enfoncez la râpe de votre choix dans l'extrémité ouverte jusqu'à ce qu'elle s'encastre.
2. Placez les légumes lavés et coupés en morceaux adaptés à la taille de l'appareil dans la cheminée de remplissage.
3. Enlevez les morceaux durs et les épluchures épaisses. Ne convient pas pour légumes très durs.
4. Poussez les légumes coupés vers le bas avec le poussoir, sans forcer.
5. Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
6. Si, pendant l'utilisation, l'appareil se bloque ou est surchargé, mettez l'interrupteur « Marche/Arrêt » sur « REV » pour faire marcher l'appareil en sens inverse et le débloquer, puis remettez-le en marche.
7. L'appareil ne doit pas être utilisé plus de 20 minutes sans interruption. Après 20 minutes d'utilisation en continu, il s'éteint automatiquement. Laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le réutiliser.
8. Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation.

Nettoyage

1. Eteignez l'appareil et débranchez-le.
2. Démontez l'appareil dans l'ordre inverse de celui dans lequel vous l'avez monté.
3. Appuyez sur le bouton de verrouillage à gauche au-dessus de l'unité de transformation et tournez celle-ci d'un quart de tour vers la droite pour détacher l'unité de transformation du bloc moteur.
4. Rincez sous l'eau courante tous les éléments à l'exception du bloc moteur. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un peu de liquide vaisselle et une brosse à vaisselle. N'utilisez pas d'objets pointus, ni d'objets, d'éponges ou de détergents abrasifs.
5. Essuyez soigneusement tous les éléments.
6. L'appareil et les accessoires ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle !
7. Nettoyez l'extérieur du bloc moteur avec un chiffon humide puis essuyez-le soigneusement avec un chiffon sec.
8. Remontez l'appareil conformément aux instructions de montage correspondantes.
9. Gardez l'appareil avec ses accessoires dans un endroit sec, à l'abri du gel et hors de la portée des enfants.

Réparation

Panne	Cause	Solution
Impossible de mettre en marche l'appareil.	• L'appareil n'est pas branché au secteur. • L'appareil a été utilisé en continu pendant plus de 20 minutes.	• Branchez correctement l'appareil au secteur. • Attendez 20 à 30 minutes avant de remettre en marche l'appareil.
Après la première utilisation, l'appareil « dégage une odeur ».		C'est normal et l'odeur disparaît habituellement à la deuxième utilisation. Si l'odeur persiste, faites réparer l'appareil dans un magasin spécialisé.
L'unité de transformation se bloque.	• Il y a trop de légumes, de fruits, de viande etc. dans l'entonnoir de remplissage. • L'appareil a fonctionné plus de 20 minutes sans interruption.	• Retirez de l'entonnoir une partie des légumes / fruits / de la viande à transformer. Mettez l'interrupteur sur « Rev » pour débloquer l'appareil. Mettez l'appareil en marche et utilisez le poussoir avec précaution. • Attendez 20 à 30 minutes avant de remettre en marche l'appareil.
Fortes vibrations et bruits importants durant le fonctionnement.	La vis sans fin n'est pas bien placée dans son logement dans le bloc moteur.	Vérifier si la vis est bien en place et la replacer correctement dans le bloc moteur si nécessaire.



